COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
R.F.C. IET0802086 WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

WARING PRO®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Batidora	WPHM200SA

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse medidas básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la batidora o el cable en agua u otro líquido. Si el aparato cae al agua, desconecte el cable inmediatamente. NO toque el agua.

3. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños.

4. Desconéctelo del tomacorriente cuando no este en uso, antes de remover o instalar piezas o antes de limpiarlo.

5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello y ropa, asi como también espátulas y otros utensilios lejos de las aspas para batir durante su operación para reducir el riesgo de daño a las personas y/o dañar la batidora.

6. Remueva los hilos de la batidora antes de lavarlos.

7.Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato puedan entrar en

contacto con el agua.

10. No permita que el cable cuelgue de la mesa o alacena ni que entre en contacto con superficies calientes que puedan dañar el cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

NOTAS

Velocidad 8

● Agregue azucar a huevos batidos para hacer merengues.
● Bata yemas de huevo hasta que se espese o aliviane.
● Complete crema batida.

Velocidad 9 o 10

● Bata claras de huevo.
● Complete merengues.

TIPS DE MEZCLADO

● Siempre lea la receta completa y pese todos los ingredientes antes de iniciar el proceso de batido.
● Para mejores resultados, no pese la harina directamente de la bolsa. Vacíela en un contenedor o tazón con una cuchara y empareje con la parte trasera de una espátula. Para harina guardada en un contenedor, revuelva antes de medir.
● Huevos, mantequilla y queso crema se combinan mejor a temperatura ambiente.
● Saque del refrigerador la mantequilla y corte en trozos de 1.5 cm aproximadamente, después mida los demás ingredientes para su receta. Esto acelerará el proceso de calentamiento. No caliente la mantequilla para cocinar en el microondas si las instrucciones no lo mencionan. El microondas puede derretir la mantequilla y la mantequilla derretida puede cambiar el resultado del producto final.
● Los mejores pasteles de queso se logran cuando los huevos y el queso crema están a temperatura ambiente similar.
● Para mejores resultados, use crema pesada, fría del refrigerador para la crema batida.
● Para alcanzar un mejor volumen en las claras de huevo, el tazón para mezclar y las aspas de batido deben estar limpios y sin restos de aceite, grasa, etc. (Tazones de plástico no son recomendados para batir claras de huevo). La presencia de cualquier porción de grasa o aceite evitará que incrementen su volúmen. Lave el tazón y los aditamentos muy bien antes de empezar de nuevo.
● Chispas de chocolate, nueces, pasas, etc, pueden ser agregadas usando la velocidad 1 o 2 de su batidora.
● Para separar huevos en cualquier receta, rómpalos uno a uno en un tazón pequeño- Suavemente retire la yema. Después transfiera las claras a un tazón limpio para mezclar. Si la yema se rompe dentro de la clara, reserve ese huevo para algún otro uso. Solo una yema evitará que las claras se batan correctamente.
● Obtenga huevos a temperatura ambiente fácilmente poniéndolos en un tazón con agua tibia por 10 o 15 minutos.
● Ocasionalmente los ingredientes quedan adheridos a las paredes del tazón, si esto ocurre apague la batidora y separe los ingredientes de las paredes con una cuchara o espátula.

CARACTÉRISTICAS ELÉCTRICAS

120 VAC
60 Hz
250 W

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

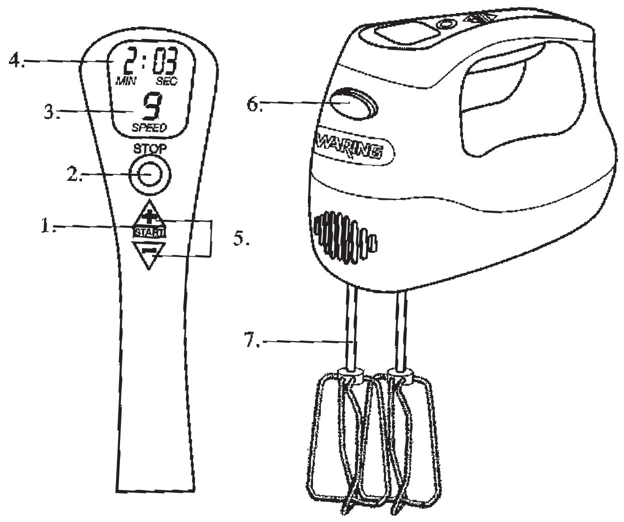
250 Watts de Potencia
La batidora es suficientemente poderosa para poder cortar pasta de galletas o mantequilla recién salida del refrigerador.

Máximo Confort
Balanceada para hacer mas trabajo por usted. La forma de la unidad permite un máximo de poder y balance.

De 1 a 10 velocidades
Las velocidades de batido bajas permiten un mejor control cuando se mezclan o incorporan ingredientes secos.

FÁCIL DE LIMPIAR

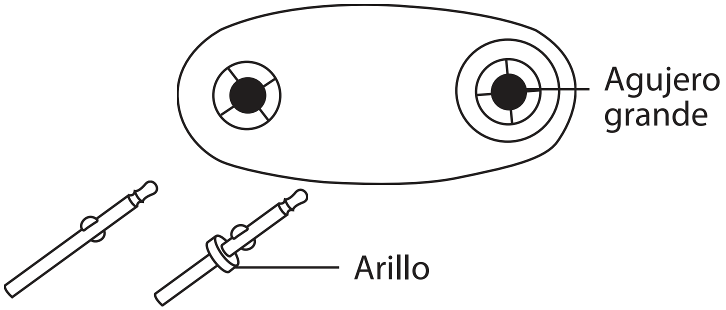
La batidora de 10 Velocidades tiene una base lisa y sellada; una toalla húmeda limpia al instante.
1. Botón “Start”: El botón “Start” permite encender su batidora.
2. Botón “Stop”: El botón “Stop” permite apagar su batidora.
3. Display LCD de tiempo y velocidad: Los ajustes de velocidad digital (1-10) son muy fáciles de leer. Los ajustes de velocidad se muestran en la misma pantalla azul mientras el tiempo de batido es mostrado por el Temporizador.
4. Temporizador: Lleva la cuenta del tiempo así no tiene que hacerlo usted. Cuando encienda la batidora, el temporizador inicia el reloj. El tiempo es mostrado en la pantalla azul en la parte alta del mango.
5. Control de velocidad táctil: Seleccione ajustes de velocidad del 1 al 10. Presione el botón táctil marcado como “+” para aumentar la velocidad. Presione el botón táctil marcado como “-” para disminuir la velocidad.
6. Botón de expulsado: Botón para la expulsión de las aspas.
7. Aspas de batido: Aspas diseñadas para una rápida aireación, mezclado e incorporación. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.



USO Y CUIDADO

Insertando las aspas de batido

1. Inserte el aspa de batido con el arillo en el agujero más grande. Presione el aspa hasta que encaje perfectamente en su lugar. Inserte el aspa de batido sin arillo dentro del agujero más pequeño. Presione el aspa hasta que encaje perfectamente en su lugar.



Encendiendo y apagando la Batidora

Conecte la batidora a la corriente eléctrica. Presione el botón “Start” para encender la batidora. La batidora empezará a trabajar inmediatamente en la Velocidad 1. Para apagar la batidora, presione el botón “Stop”. Asegúrese de que las aspas de batido se han detenido completamente antes de levantarlas de la mezcla que está preparando.

Operando el Temporizador

Encienda la batidora y el temporizador iniciará automáticamente. Se detendrá cuando presione el botón “Stop”.

Cambiando velocidades

Seleccione entre 10 ajustes de velocidad. Presione el botón marcado con “+” para incrementar la velocidad. Presione el botón marcado con “-” para disminuir la velocidad. Esto le permite cambiar las velocidades rápidamente mientras está batiendo. Si quiere saltarse velocidades, solo deje presionado el botón y las velocidades cambiarán más rápido.

Limpiando y cambiando las aspas de batido

1. Antes de limpiar la batidora, presione el botón “Stop” y desconéctela de la corriente eléctrica. Presione el botón de expulsión y retire las aspas de la batidora. Lave las aspas después de cada uso con agua caliente y jabón o en lavavajillas.
2. NUNCA COLOQUE EL CUERPO DEL MOTOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO PARA LIMPIAR. Limpie con una toalla húmeda o una esponja. No use materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.

GUÍA RÁPIDA DE USO

TÉCNICAS DE MEZCLADO

La batidora siempre debe estar en la velocidad más baja cuando empiece a mezclar.

Velocidad 1

- Mezclado ultra-lento para combinar ingredientes secos sin espátula.
- Agregar nueces, papas, frutos secos a la pasta de galletas.
- Para cremas delicadas y claras de huevo.
- Inicie glaseados.
- Mezcle salsas.
- Panecillos o panqueques.

Velocidad 2

- Crema fría (no congelada), mantequilla y azúcar.
- Triture patatas / squash
- Agregar ingredientes secos a pastas / masas.

Velocidad 3

- Bata mezclas para pastel.
- Añadir huevos a pastas / masas.
- Añadir ingredientes secos alternados con ingredientes líquidos.
- Suavizar mantequilla y azucar.

Velocidad 4

- Batir pasta para galletas.
- Mezclar patatas / squash.

Velocidad 5

- Queso crema pesado.
- Complete el mezclado de la mantequilla con los glaseados.

Velocidad 6

- Batir crema.
- Complete las mezclas para pasteles.

Velocidad 7

- Bata huevos enteros / yemas.
- Mezcle masas gruesas.